Fonds Blanc de Volaille CHEF®
Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L

CODE EAN

7613032194703

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds blanc de volaille déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sel, farine de **blé**, poule 11,7% (graisse de poule, viande de poule 4,6%), arôme (avec **blé** et **céleri**), extraits de poireau et de **céleri**, oignon, extraits de plantes aromatiques et d'épice, antioxydant (extraits de romarin).
Peut contenir des traces de **lait** et **œuf**.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé, céleri.**
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **lait, œuf.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres obtenus		Eau	Nombre de litres obtenus
40 g	1 litre	1 litre	20 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

Base pour velouté de volaille et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassée de volaille. Peut être utilisé en saupoudrage pour donner du goût à une poêlée de légumes.

Fonds Blanc de Volaille CHEF®
Boîte de 800 g pour 20 L à 40 L

CODE EAN

7613032194703

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 40 g
Valeur énergétique	1485 kJ 352 kcal	594 kJ 141 kcal
Matières grasses	9,4 g	3,8 g
- dont acides gras saturés	2,6 g	1,0 g
Glucides	58 g	23 g
- dont sucres	5,9 g	2,4 g
Fibres alimentaires	1,2 g	0,5 g
Protéines	8,1 g	3,2 g
Sel	18,3 g	7,3 g

Bénéfice nutritionnel

À faible teneur en matières grasses.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Le Fonds Blanc de Volaille CHEF® : une belle note de volaille pour réaliser vos recettes riches en goût.
Une garniture aromatique équilibrée qui contribue à la subtilité de vos sauces finies.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 18 mois.

À conserver dans un endroit sec et frais.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613032194703	800 g	900 g	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032194710	4,8 kg	5,54 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité : Oui	Palette	7613032194727	268,8 kg	335 kg	1200 x 800 x 1214

Codes internes		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.031.076.a	12077636	2103909080	France	6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons